

Nos suggestions du Chef – Our Chef's specials

L'entrée du jour 37€
Today's Chef's special starter

Le plat du jour 60€
Today's Chef's special main course

Nos huîtres – Our oysters

Servies par 6, pain de seigle, beurre aux algues et vinaigre de vin à l'échalote en accompagnement
Served by 6, rye bread, hand-churned Breton butter, and red-wine vinegar with chopped shallots

Les Papillons Gillaudeau N°5
45€

Les Spéciales Gillaudeau N°2
70€

Nos caviars – Servis avec blinis et condiments

Our caviar – Served with blinis and condiments

Caviar Baeri Baïka Royal, 30 gr 300€
Caviar Alverta Tsar Impérial, 30 gr 350€
Caviar Ossetra Tsar Imperial, 30 gr 400€

Nos entrées créations – Our appetizer creations

Tomates de saison, oignon nouveau, tapenade d'olive, pistou de basilic 35€
croûtons à l'encre de seiche
Seasonal tomatoes, spring onions, olive tapenade, basil pesto and squid ink croutons

Accompagné de burrata crémeuse 44€
With creamy burrata

Vitello tonnato au vieux parmesan, tomates confites, roquette et pignons de pin 44€
Vitello tonnato with matured Reggiano Parmesan cheese, preserved tomatoes and arugula with pine nuts

Traditionnel foie gras de canard mi-cuit, pulpe de pomme au vieux vinaigre 48€
Traditional lightly cooked duck foie gras and apple pulp with apple Xeres

Saumon fumé, rémoulade de céleri et crème au raifort 38€
Smoked salmon, celery remoulade and horseradish cream

Melon de saison et jambon ibérique 45€
Seasonal melon and Iberian ham

Demi-homard bleu rôti, quinoa aux agrumes, avocat et huile de coriandre 68€
Roasted half blue lobster, quinoa with citrus, avocado and coriander oil

Nos salades créations – Our salad creations

La Salade « Farmacy » / The "Farmacy" salad (Gluten free, Vegan, Nut free) 49€
Mélange de salades, avocat, herbes et baies de Goji, graines de lin, tournesol, sésame, craquelins de zatar et vinaigrette de betterave et cidre
Mixed green leaves, avocado, fresh herbs, goji berries, hemp seeds & activated seeds served with zatar crackers and a beetroot dressing

Salade Vendôme, vinaigrette moutardée 56€
Servie avec vinaigrette truffée 65€
Foie gras de canard en terrine, artichauts, haricots verts, frisée
Duck foie gras terrine, artichokes, green beans, curly lettuce

Salade niçoise à la ventrèche de thon confite, anchois marinés et vinaigrette balsamique 45€
Niçoise salad with tuna belly, marinated anchovies and balsamic vinaigrette

Cœur de laitue, huile d'olive et citron 25€
Heart of lettuce, olive oil and lemon dressing

Notre plat à partager - To share

Sole meunière entière de Bretagne*, entre 800g et 1kg <i>Britain Dover sole « meunière », between 800g and 1 kg for 2 persons*</i>	195€
<i>Temps d'attente estimé selon cuisson nacré 40 min, à point 50 min, bien cuit 1h Estimated timing according to cooking times – soft 40 min, medium 50 min, well done 1h</i>	

Nos poissons - Our fishes

Rouget à l'unilatérale, mini ratatouille, sauce vierge au thym citron <i>Roasted red mullet, ratatouille, virgin sauce with thyme</i>	72€
Dos de bar sauvage grillé, fenouil, pomme mousseline aux algues et jus de bouillabaisse safrané <i>Grilled wild seabass, fennel, mashed potatoes with seaweed and saffron bouillabaisse jus</i>	78€
Linguini à la bisque de crustacés accompagné de gambas grillées <i>Shellfish bisque linguini with grilled wild king prawns</i>	82€
Filets de sole grillés*, meunière ou vapeur – sauce beurre blanc ou sauce hollandaise <i>Grilled, meunière or steamed fillets of Dover sole*, with white butter or hollandaise sauce</i>	95€
Homard bleu rôti, quinoa aux agrumes, avocat et huile de coriandre <i>Roasted blue lobster, quinoa with citrus, avocado and coriander oil</i>	130€

Nos viandes et volaille - Our meats and poultry

Linguini aux champignons de Paris façon carbonara <i>Button mushrooms linguini carbonara style</i>	46€
Suprême de volaille jaune rôti au curry, courgette, condiment ricotta au basilic, risotto verde et jus de volaille <i>Roasted chicken breast with curry, zucchini, ricotta and basil condiment, risotto verde and poultry jus</i>	65€
Côtes d'agneau grillées, polenta crémeuse, olive noire, tomate de saison et jus d'agneau <i>Grilled lamb cutlet with creamy polenta, black olives, seasonal tomato and lamb juice</i>	69€
Filet de bœuf grillé ou poêlé* Sauce béarnaise, sauce au poivre ou jus de bœuf <i>Beef tenderloin*, grilled or pan-seared - sauce: Béarnaise, pepper sauce or beef jus</i>	85€

Nos classiques - Our classics

Club sandwich traditionnel avec ou sans bacon, cœur de laitue <i>Traditional club sandwich with or without bacon, served with heart of lettuce</i>	48€
Club sandwich Ritz au homard <i>Ritz lobster club sandwich</i>	95€
Ritz burgers au beaufort, pommes frites et cœur de laitue <i>Ritz burgers, Beaufort cheese, French fries and heart of lettuce</i>	45€
Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites et cœur de laitue <i>Hand-chopped steak tartare, French fries and heart of lettuce</i>	48€
Fine escalope de veau viennoise, pommes de terre grenailles, cœur de laitue et sauce tartare <i>Thin viennoise veal cutlet, roasted potatoes, heart of lettuce and tartare sauce</i>	65€
Salade César à la volaille grillée, anchois <i>Caesar salad with grilled chicken and anchovies</i>	48€
Salade César aux gambas grillées, anchois <i>Caesar salad with grilled prawns and anchovies</i>	76€

*2 accompagnements de votre choix

Pommes purée, cocotte de légumes, riz blanc basmati, pommes frites, pommes grenailles rôties, fricassée de champignons, épinards au beurre

*2 Side dishes of your choice

Mashed potatoes, baked vegetables, basmati rice, French fries, roasted potatoes, mushrooms fricassee, spinach